

RATZ FATZ VOLLKORNBROT

★★★★★ 4.8 bei 242 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1×1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) das Wasser in eine Rührschüssel geben. Die beiden Mehle, Salz, Essig und Germ dazugeben und zu einem weichen Germteig vermischen (dieser Teig muss nicht geknetet werden).
- 2** Den Teig gleich (mit Hilfe einer Teigkarte) in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Danach mit Wasser besprühen und mit Haferflocken (oder auch anderen Körnern) bestreuen.
- 3** Nun das Brot in den kalten Backofen stellen und den Ofen auf 220 Grad einstellen. Das Brot für ca. 50 Minuten am besten mit viel Dampf backen.



Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM (25 CM)

TEIG

420 g	lauwarmes Wasser
300 g	Dinkelvollkornmehl nach Wahl
200 g	Vollkornmehl nach Wunsch
10 g	Salz
10 g	frische Germ
1 EL	Essig

ZUM BESTREUEN

Haferflocken